



NPO法人そばネットジャパン

そばリスト検定規程集 (そば学検定関係を除く)

令和2年9月12日理事会議決
(技能検定基準要項中検定時間改正、2020.12.17 施行)
(技能検定基準要項の一部改正、2022.1.1 施行)
(検定基本規程、技能検定基準要項の一部改正、2022.9.1 施行)
(全ての規程、要項中「そばづくりリスト」を「そばリスト」に修正、2023.4.1 施行)

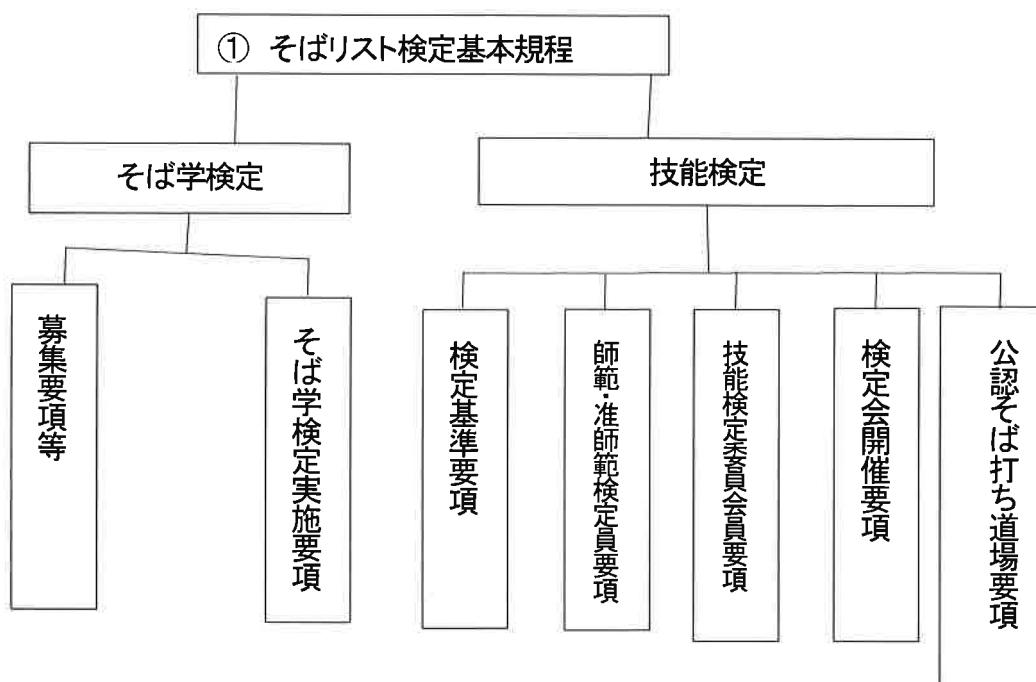
1 そばリスト検定制度体系図	1
2 そばリスト検定基本規程	2
3 そばリスト技能検定基準要項	6
4 そばリスト師範、准師範、技能検定員に関する要項	16
5 そばリスト技能検定委員会要項	18
6 そばリスト技能検定会開催要項	19
7 公認そば打ち教室実施要項	24

この規程は、NPOそばネットジャパンの「そばリスト検定制度」を実施するために制定するもので、全て新規の規程・要項となります。

したがって、今後、事業を実施していく上で必要な改正が生ずる場合もあり得ることや、特に、技能検定の検定基準については、前例のない基準でもあり実態に合わせて改正していくことが重要になります。

さらに、そば学検定の関連規定も順次整備していく必要がありますので、会員の皆さまのご意見も踏まえながら、より多くのそば打ち愛好者にとって魅力ある検定制度に発展させてまいります。

そばリスト検定制度規程体系図



「そばリスト」

NPO 法人そばネットジャパンは、そばをこよなく愛し、そば打ちやそばの知識を学ぶ人を、「そばに関するスペシャリスト」の愛称として「そばリスト」を商標登録しています。

【そばリスト技能検定】と【そばリストそば学検定】は「そばリスト」になっていただくための道しるべとなるものです。

段位は「そばリスト」を目指す目安であり、「そばリスト」になるための「学習」と位置付けており、初段から六段までありますが、そばネットジャパンは六段を最高段位とは位置付けてはいません。

6年制大学をイメージすると、各年制でそれぞれの課目(課題)を履修し、段位を取得して6年ですべての課目(課題)を修了し、そば打ち技能の総合的技能を習得することとしております。(6年で卒業する必要はなく、自身のペースで何年かけてもよい。)

そば学検定と併せて、「楽しく学ぶ」ことが大切であり、技能検定・そば学検定を終了し、「師範・准師範」となり、多くのそばリスト育成のために活躍いただけることを期待しております。

NPO法人そばネットジャパン手打ちそば伝道師制度
そばリスト検定基本規程

第1章 総則

(主旨)

第1条 NPO法人そばネットジャパン(以下「そばジャパン」という。)は定款第3条の(目的)に示すとおり「伝統食文化としての“手打ちそば”の普及・啓発を図るとともに“手打ちそば”を通して社会奉仕活動を実践し、地域社会に貢献することを目的とする。」としております。
手打ちそば愛好者が自ら、さらに多くの仲間たちとそば打ちを楽しみながら、そば打ちの技能、そばに関する学問を学び、そばリストとして、日本の誇るべき手打ちそば文化の継承に寄与する「手打ちそば伝道師」として活躍することを期待するものです。

(検定の種類)

第2条 手打ちそば文化は「間口が広く、奥行きが深い」と言われるように、「そばを打つ」には、理論に裏打ちされた技能、さらに、そばに関する歴史、文化、栽培など広範囲な学問を修得することによりバランスの取れた「そばリスト」として普及・啓発活動が可能になるもので、検定は次の2種とします。

- 1 技能検定
- 2 そば学検定

第2章 技能検定

(技能検定の基本)

第3条 技能検定は次の項目を基本とします。

- 1 技能検定の目指すところは、第1条の主旨に「学び」とあるように、手打ちそばの技能を高めるために「楽しく学ぶ」ことであり、学びの成果を確認するための「検定」となります。したがって、検定(段位取得)のための「そば打ち」とはならないことが大切です。
さらに、老若男女、多くのそば打ち愛好者に技能検定にチャレンジしていただくため、検定に使用する段、級ごとのそば粉の量は、日常的に打てる量、そば粉のそばロスの削減等を勘案して最大1kgとし、さらに、持ち込み道具等も柔軟に対応することとします。
- 2 多様なそば打ちの技法に対応します。
そば食文化は、全国の地域の特性に合わせて、つながりも含めた打ち方、そば打ち道具、食べ方などが独自の文化として受け継がれてきており、「多様なそば打ち技法」が存在します。それらの「多様なそば打ち技法」は「郷土そば打ち技法」として、それぞれ、大切に受け継がれていくもので、そばリスト技能検定は、それらの多様なそば打ち技法で受検できることが求められます。
したがって、検定という一定の基準を設定するにあたり、多様な「郷土そば打ち」を極力尊重するものとします。
さらに、検定基準は客観性を重視したものとします。
- 3 技能検定の段位、級位と検定課題及び受検資格については下記のとおりとします。
なお、受検については年齢、性別、国籍、プロ、アマ等一切制限はありません。

級・段	検定課題	受検資格
六段	さらしな(二八 1,000g)	五段認定1年経過
五段	郷土そば打ち(二八 1,000g)	四段認定1年経過
四段	粗挽き粉(十割 1,000g)	三段認定1年経過
三段	粗挽き粉(二八 1,000g)	二段認定1年経過
二段	普通粉(二八 1,000g)	初段認定1年経過
初段	普通粉(二八 750g)	なし
一級	普通粉(二八 500g)一般	なし

二級	普通粉(二八 400g)小学生単独またはグループ打ち等	なし
三級	普通粉(二八 400g)小学生親子、グループ打ち等	なし

- 4 障がい者の受検については可能な限り配慮させていただきます。
- 5 受検資格において、不合格後の再受検についての制限はありません。
- 6 3項中初段以上の段位については、他団体の類似制度の段位保持者又は相応のそば打ち経験者で、一定の条件を満たす者は、希望段位への「編入」又は「受検」が認められます。

7 技能検定会の開催

検定会の開催は次のとおりとします。

① 直轄開催

そばジャパン主催とした全国的規模の検定会

② 会員開催

開催能力等別に実施要項で定める条件を満たした会員が主催する都道府県或いはそれらに隣接した広域圏を対象にした検定会

③ 公認そば打ち教室開催

実施要項で定める条件を満たした公認そば打ち教室が開催する検定会。ただし、初・二段及び級に限ります。

8 技能検定基準

技能検定基準は、多様なそば打ち技法に対応するものとし、極力、客観性を重視したものとします。

さらに、技能検定基準は公開し、受検者の検定結果は本人に告知します。

(師範、准師範)

第4条 手打ちそば伝道師制度の円滑な運用を図り、この制度の健全なる発展に寄与する次のとおり「師範」、「准師範」を設置します。

1 師範、准師範の役割

手打ちそばの継承・発展を担う「そばリスト育成」のためそば打ち技能及びそば学の指導を行う。

2 師範任命の要件等

(1) 師範は、技能検定六段認定、そば学検定にける博士号を授与され又は同等の力量を有すると認められ、さらに、准師範任命後2年以上経過し、師範任命を希望する者の内から理事会で推挙された者を代表理事が任命する。

(2) 前号に関わらず、そば打ちの技能等そばに関する専門家として活躍している下記の者については、理事会の推挙により特任師範として代表理事が委嘱する。

① そば打ちを業としており、当法人の設立の主旨に賛同し、特任師範の委嘱を希望する者

② そば打ちの技能、そばに関する知識等が師範として相応しいと認められ、当法人の設立の主旨に賛同し、特任師範の任命を希望する者

(3) 特任師範は、第1項の役割のほか、そばリスト検定制度全般について、代表理事に助言をすることができる。

3 准師範任命の要件

准師範は、技能検定六段認定、そば学検定にける博士号を授与され又は同等の力量を有すると認められ、さらに、准師範任命を希望する者の内から理事会で推挙された者を代表理事が任命する。

(技能検定員)

第5条 技能検定を実施するにあたり次により技能検定員を置く。

技能検定員は、技能検定会開催に必要な人員をこの基本規程に規定する師範、准師範から理事会の推挙により代表理事が任命する。

なお、特任師範についてはとくに技能検定員として理事会の推挙により代表理事が委嘱する。

(委任)

第6条 以上のほか、技能検定の実施に関して必要な事項は、理事会の議決を経て代表理事がこれを定めます。

第3章 そば学検定

(そば学検定の基本)

第7条 そば学検定は次の項目を基本とします。

- 1 そばに関する知識を「楽しく学ぶ」ことにより、その成果を確認するための「検定」となります。
- 2 学びと知識の範囲は下記のとおりとします。
 - ① 日本の伝統食文化 ～「和食」と「そば食」～ 「そばリスト」に必要なそばの知識
和食、日本料理、伝統的食文化、WASHOKU、そば食、「たかがそば、されどそば」、そば打ちの技術と知識、「そばリスト」の育成など
 - ② そばの歴史とそば食文化の発展 ～そばに関する蘊蓄(うんちく)もそばの楽しみ
救荒作物、そば切りの起源、江戸のファストフード、二八そば、蕎麦屋の系譜、さらしなそば、変わりそばなど
 - ③ 郷土そばの技術と特徴 ～多様な食文化を知り、そばに関する見識を拓げる
郷土そば、江戸流そば、つなぎの材料、そば道具、技法(湯ごね、水ごね)、丸延し、麵棒一本打ちなど
 - ④ ソバの種類・品種、栽培、製粉方法 ～植物学と生態学の見地から
植物学的分類、植物学的特徴、ソバの品種、国内外のソバの産地
そば粉の種類、製粉方法
 - ⑤ そばの料理とおもてなしの楽しみを深める ～楽しめるそば料理の工夫と世界のそば料理
そばがき、そば味噌、そばずし、そば羊羹、世界のそば料理
 - ⑥ そばの栄養学から知るそば食文化の魅力 ～優れた健康長寿食としてのソバの化学成分を知る
ソバの化学成分、健康機能(必須アミノ酸組成、難消化性、脂質代謝改善)たんぱく質、炭水化物、脂質、ミネラル、ビタミン、ポリフェノール、ルチン、そばアレルギー
 - ⑦ そば打ちの身体と心の健康学 ～正しい体の使い方(身体学)、心理学、心の処方学(論語)に学ぶ
そば打ちの身体学、そば打ちの心理学、論語に学ぶ心の処方学
食物アレルギーの知識
- 3 学位顕彰について
学びの成果として選考により、学士(初級)、修士(中級)、博士(上級)の学位が授与されます。

(そば学講習会)

第8条 前条の学びのための講習会を開催します。

(執筆、講師)

第9条 そば学検定を施行するため、テキストの執筆、講習会の講師については、それぞれの専門知識を有する方に委嘱します。

(委任)

第7条 以上のほか、そば学検定の実施に関して必要な事項は、理事会の議決を経て代表理事がこれを定めます。

附則

- 1 この規程は、令和2年4月1日から施行する。
- 2 下記の者は第3条第6項の規定を適用して、認定料の減額(5,000円を2,000円)により編入(特例編入)として認定します。
 - (1) 令和2年3月31日現在 NPO 法人そばネット埼玉の団体正会員に所属していて全麵協の段位認定者である者及び個人正会員で全麵協段位認定者である者
また、令和2年3月31日現在 NPO 法人そばネット埼玉の団体正会員に所属していて過去に全麵協の段位認定者であったが、全麵協の個人会費を納入しないで全麵協段位認定者名簿から削除されている者
 - (2) 令和2年4月1日から令和3年2月28日までに入会の団体正会員に所属する者及び個人正会員で、他団体の段位認定者
また、上記会員で、過去に全麵協の段位認定者であったが、全麵協の個人会費を納入しないで全麵協段位認定者名簿から削除されている者
- 3 第4条師範、准師範、第5条検定員の任命について、この規定どおりに施行すると、最低でも3年先にまで任命できないことから、草創期による特例として下記の規定を適用する。
 - (1) 下記の者で、第4条及び第5条に規定する師範、准師範、検定員の任命を希望する者は、当法人が主催する「師範・准師範・検定員研修会」を受講することにより、①の該当者は師範及び検定員に、②の該当者は准師範、検定員に任命することができる。
 - ① 一般社団法人全麵協五段位認定者で全国審査員又は地方審査員であった者(過去に認定されていたものを含む。)又は同等の力量を有すると認められる者
 - ② 一般社団法人全麵協四段位認定者で地方審査員であった者(過去に認定されていたものを含む。)又は同等の力量を有すると認められる者
ただし、師範、准師範、検定員に任命された者は、当法人主催のそば学検定を受講し、博士号の取得に努めなければなりません。
 - (2) 上記に定める者のほか、下記の者を特任師範、特任検定員に委嘱することができる。
 - ① そば打ちを業としており、当法人の設立の主旨に賛同し、特任師範及び特任検定員の委嘱を希望する者
 - ② そば打ちの技能、そばに関する知識等が特任師範及び特任検定員として相応しいと認められ、当法人の設立の主旨に賛同し、特任師範、特任技能検定員の委嘱を希望する者
- 4 この規程は、令和4年9月1日から施行する。(1級、2級、3級を一級、二級、三級に表記)
- 5 この規程は令和5年4月1日から施行する。(「そばづくりリスト」を「そばリスト」に修正。)

NPO法人そばネットジャパン
そばリスト技能検定基準要項

(令和4年1月1日改正)

(令和4年9月1日改正)

(令和5年4月1日改正)

第1条 目的

この要項は、特定非営利活動法人そばネットジャパン(以下「そばネットジャパン」という。)が行うそばリスト検定基本規程(以下「基本規程」という。)第3条8項に基づき、そばリスト技能検定の実施に関する必要な事項を定める。

第2条 検定基準概要

そば打ち技法は地域によって異なり、一様ではないことを考慮して合否の判定は均等な水の配分、練りの結果、延し厚の均一、切り幅の均一など、可能な限り客観性を重視した検定基準とする。

2 そば粉の量と種類

級・段	検定課題
六段	さらしな(二八 1.000g)
五段	郷土そば打ち(一本棒丸延し、裁ちそばなど、二八 1.000g) (四段受検時のそば打ち技法とは異なる技法とする。)
四段	粗挽き粉 (十割 1.000g)
三段	粗挽き粉 (二八 1.000g)
二段	普通粉 (二八 1.000g)
初段	普通粉 (二八 750g 600+150)
一級	普通粉 (二八 500g 400+100)
二級	普通粉 (二八 400g 320+ 80)
三級	普通粉 (二八 400g 320+ 80) グループ打ち等

3 検定で使用する道具

検定で使用する道具類は、手打ちによる製麺であり、機械等のたぐいの道具の使用を禁止する。ただし、事前に検定委員会の使用許可を得た補助用具の使用はこの限りではない。

(1) 主催者が用意する道具

木鉢(54 cm)、ふるい(網目 40 又は 32 メッシュで外径 24 cm)、麺打ち台(高さ 75 cm)、麺打ち板 (120×100 程度)、手洗いタンク、バケツ、生舟、切り板、計量カップ、踏み台、刷毛、粉とり(塵取り)

※ □の道具は持ち込み不可とする。

(2) 受検者が持参して使用できる道具

(1) の□囲み以外の道具

・木鉢は金属・樹脂等の素材及び大きさも制限しない。木鉢台の持ち込みも可とする。

・麺棒(本数、材質の制限はない。また、いわゆるエンボス等の使用も可)、包丁、切り板、こま板、刷毛、粉とり、スクレーパー、粉ふるい受け等。

4 検定で使用する材料は、主催者が用意した「そば粉」、「つなぎ粉(小麦粉)」、「水(五・六段位は熱湯等)」、「打ち粉」とする。これ以外の使用は認めない。

5 検定の所要時間

検定の所要時間は、級を除く全段位45分間とする。

なお、開始前の手洗い、衛生検査、服装検査はこの時間に含まないものとする。

6 姿勢

検定におけるそば打ちの姿勢は、地域の特色を考慮して立つ、座る等の打ち方は問わないが、その姿勢、態度に「見苦しさ」があるかについて評価する。

7 服装

食品を作る作業であることを踏まえた服装とする。

8 衛生

食品衛生の観点から、爪、頭髪の手入れ、ひげの手入れ、衣服の乱れ、清潔感等についても審査する。また、作業中のそば粉のこぼれ、汗の処理、道具の片づけ、衣服の乱れ、ふきん、ビニール等の整理整頓も審査の対象とする。

第3条 技能検定基準

1 総合的な技能を学び指導者としての力量を身に付け、真の「そばリスト」

として伝統食文化の継承発展に貢献できることを目標に審査するものとする。その内容は別表1の段位・級別検定基準のとおりとする。

なお、審査の公平性を補完するため別表2の検定項目(その1初段～四段位用、その2五段～六段位用)及び別表3の評価項目の配分点及び段位別合格基準点により審査するものとする。

2 「郷土そば打ち」に通称「江戸流そば打ち」で受検する場合、別表2(その1)及び別表2(その2)を併用して採点するものとする。

第4条 客観性を重視した検定

第2条第1項に「客観性を重視した検定基準とする。」を反映して、別表4の客観性を重視した検定を導入する。

第5条 受検資格期日の算定基準

1 受検期日の経過年数は、技能検定会の実施日を基準とする。

2 上位段受検の経過年数は、全ての段位を1年とする。

3 経過年数で、日数不足について15日間以内は、期間を満たしているものと認める。

ただし、開催日程により、これによりがたいときは検定委員会で協議するものとする。

第6条 受検料と認定料

1 受検料

受検者は技能検定申込み時に、受検料を主催者側に納入しなければならない。

ただし、料金設定には、受検者の負担軽減の視点から地域の実情や開催経費の節減を考慮して設定するものとする。

なお、級位については、公認そば打ち教室や各イベント等において行われることが予想されることから主催者の裁量に委ねるものとする。

2 認定料

検定会において、段位を認定された者は、次の認定料をそばネットジャパンに納入しなければならない。

会 員は一律 5.000 円

非会員は一律 6.000 円

なお、合格者には認定証及び認定カードの交付並びに段位認定者として段位認定者名簿に登録される。

第7条 返 金

納入された受検料及び認定料は返金しない。

ただし、受検料については、受検前に天災等または主催者の都合により開催を中止した場合は返金することとする。

第8条 検 定

1 技能検定は、基本規程第5条に基づいた技能検定員を配置して行うものとする。

2 主任検定員は原則として師範とする。

3 主任検定員は、受検者が病気やその他の原因で継続することが安全確保上できないと判断した時は、受検の継続を中止させることが出来るものとする。

4 検定員は、第3条及び第4条に基づき審査するものとする。

第9条 その他

1 本要項の運用にあたり、疑義が生じたときは検定委員会で検討し、重要事項については理事会に諮問して解決するものとする。

2 検定委員会は、検討内容及び検討結果等が会員にとって必要であるものについては、会員に周知するものとする。

3 検定委員会の設置、運営等については別に定める。

附 則

1 この要項は、令和2年9月12日から施行する。

2 この要項の一部改正は、令和4年1月1日から施行する。

3 この要項の一部改正は、令和4年9月1日から施行する。

ただし、周知期間が短いため、令和4年末までに開催される技能検定会で、別表2及び別表4の規定は改正前と改正後の規定について受検者の不利にならないよう、改正前の規定を適用することができる。

4 この要項は令和5年4月1日から施行する。（「そばづくりスト」を「そばリスト」に修正）

別表1 (第3条第1項関係) 段位・級別検定基準

区分・級段	粉総量 (g)	粉の種類	配合量		打ち粉 (g)	求められる技量	所要時間 (分)	合格基準点	切り麺の長さ (cm)	切り揃え (%)
			そば粉 (g)	つなぎ (g)						
三級	400	普通粉	320	80	200	講師の指導のもとで、そば麺として食べられる程度に打ち終わること。(親子等複数人で打つことも可)	概ね 60	そば麺とされること。	60	
二級	400	普通粉	320	80	200					
一級	500	普通粉	400	100	200					
初段	750	普通粉	600	150	200	時間内に一定の規格に沿ったそば麺が打てること。	45	65	20	60
二段	1.000	普通粉	800	200	200	1 kgの二八そばを効率よく、安定したそば打ちができること。		70	25	70
三段	1.000	粗挽き粉	800	200	250	そば粉の粒子の違いによる打ち方を理解していること。		75		
四段	1.000	粗挽き粉	1.000	0	300	粗挽き粉の難度を理解し、総合的技量を備えていること。		80	30	90
五段	1.000	技法別	800	200	300	郷土そばの特徴、文化を理解し、技法を指導できること。		85		
六段	1.000	さらしな粉	800	200	300	さらしなそばの特徴を理解し、技法を正しく指導できること。		90		

別表2(その1) (第3条第1項関係)

検定項目 (初段 ~ 四段位用)

項目	区分	チェック項目
準備・衛生	事前準備	<p>道具の準備・取扱いが適切か</p> <p>①道具類の手入れは良いか。</p> <p>②道具類は適正な位置に配置されているか。</p> <p>③ゴミ箱や代用となる物の持ち込みはないか。</p>
	衛生	<p>身支度が衛生的か。見苦しくないか。</p> <p>①頭髪等の落下防止がなされているか。</p> <p>②身だしなみ(爪、頭髪、無精ひげの手入れ)がなされているか。</p> <p>③腕時計、指輪等の装飾品を外しているか。</p> <p>④服装は、食品を作る作業であることを踏まえた上での服装か。</p> <p>⑤着衣に不潔感や見苦しさはないか。</p> <p>⑥傷の手当てが出来ているか。手洗いはどうか。</p> <p>⑦使用したタワシ、スポンジ等はバケツの溜水の中に入れていないか。</p> <p>⑧麺棒等の落下(-1) 落下物の衛生処理なしで使用(-3)</p> <p>⑨汗の落下(1滴-1) (注) ⑧、⑨は以下の作業でも評価する。</p>
木鉢の水回し	均等な水の配分	<p>粉の性質を理解しているか。水の浸透が十分なされているか。</p> <p>①篩とおし(そば粉とつなぎの混合。粉質を確認しているか。飛散)はどうか。</p> <p>②水回し(かき混ぜ方、水の浸透具合等)はどうか。</p> <p>③加水量(加水の仕方、麺の硬さの調整等)はどうか。</p> <p>④水のこぼれ、粉の飛散(手荒さ、こぼれ具合)はどうか。</p> <p>⑤木鉢の汚れはないか。</p> <p>⑥姿勢(バランス良く、手先に頼っていないか)はどうか。</p>
	練りこね・練り	<p>手際よく加重され、むらなく練られているか。</p> <p>①くくり、まとめ、は早すぎないか。</p> <p>②こね(適度な練り込み、全体の調合が出来ているか)はどうか。</p> <p>③練り(手際の良さ、練りの方法、体重を乗せているか)はどうか。</p> <p>④菊練り(菊の形、麺帯の艶の出具合、菊に仕上げる円滑さ)はどうか。</p> <p>⑤へそ出し(出っ尻、手際の良さ、形、空気抜き)はどうか。</p> <p>⑥姿勢(身体のバランス、構え方、体重のかけ方)はどうか。</p> <p>⑦木鉢の手入れはどうか。</p>
延し	丸出し	<p>丸出しは過度な大きさ、形、均一な厚さに延されているか。</p> <p>①鏡だし(地延し) (手際の良さ、丸の形状、大きさ、厚さ、手の当て方、縁のひび割れ)はどうか。</p>

延 し		②丸出し(手際の良さ、丸の形状、大きさ、延し跡、麺棒の使い方、縁のひび割れ)はどうか。 ③打ち粉の使い方(適所、適量、飛散具合)はどうか。
	角 出 し	角出しは無理なく均一に延されているか。 ①角出し(手順、手際の良さ、巻き付け、形状、大きさ、均質さ)はどうか。 ②形が概ね四角形になっているか。
	肉 分 け 本 延 し	肉分けが正確で、本延しは無理なく均一に延されているか。 ①肉分け(見極め、手際の良さ、形状、手順、麺棒の使い方、厚み)はどうか。 ②幅だし(見極め、手際の良さ、手順、形状、穴破れ)はどうか。 ③本延し(手際の良さ、形状、均一な延し、麺線、大きさ、破れ、麺棒の使い方・生地荒れ、縁のひび割れ、穴破れ)はどうか。 ④麺棒の使い方(延し棒と巻棒の使い方、握り方、リズムカル、体重の乗せ方)はどうか。 ⑤打ち粉の振り方(適所、適量、飛散具合)はどうか。 ⑥たたみ(打ち粉の振り方、たたみの手際の良さ、手順、重ね方)はどうか。
切 り 幅 の 均 一 等		切り幅が均等で、リズムも良く、切りロスが少なく、生舟への入れ方がきれいか。 ①打ち粉の敷き方(適所、適量)はどうか。 ②麺生地の扱い方(置き方、持ち上げ方)はどうか。 ③包丁のさばき(リズム感、バランスの良さ、当て方の角度、押切、重ね方)はどうか。 ④切り幅、切り揃え、(切りムラ、いかだの有無、R部の切れ等)はどうか。 ⑤包丁を麺打ち板に直置きしていないか。 ⑥手さばき(手際の良さ、打ち粉の落とし具合、生舟への並べ方)はどうか。 ⑦こま板の押さえ方、バランス、平行移動はどうか。 ⑧姿勢(構え、安定具合、足の構え)はどうか。 ⑨出来上がり(打粉払い、麺の揃え、生舟への入れ方)はどうか。 ⑩こま開き(こま分け)は適正に開いているか。 ⑪打ち粉の追加(-1) ⑫切り幅は1.5~2.0mm以内か。 ⑬適切な麺の長さに保たれているか。 ⑭手指の損傷、出血により道具等を汚した場合は即中止、手当後、継続した場合は2点の減点とする。
	後 片	作業に使用した道具類は良く清掃され、片付けられているか。 ①道具類の片づけ(全体的な整理整頓、床下の汚れ)はどうか。

付け ・ 態度	付	②麺打ち板上の道具類は、決められた所定位置に置かれているか。
	け	③麺打ち板上には粉等の散逸はないか。
態度	・	④木鉢の清掃(拭き取り)は出来ているか。
		⑤麺棒、こま板の清掃は出来ているか。
		⑥包丁の清掃(へたの付着)は出来ているか。
態度		⑦衣服や身体(腕、手の甲)へのそば粉の付着はないか。
		⑧終了宣言後、道具類等に触れていないか。
		全体的な姿勢、意気込み、気構えがにじみでているか。
総合 評価	態度	①観客からの助言、指導を受けていないか。
		②作業の姿勢(途中で投げやりの態度等)はどうか。
		③特色ある態度をするなど工夫が見られる(+1)
総合 評価	総	① 仕上がった「そば」に食味感が感じられるか。
	合	② 仕上がった「そば」の出来具合はどうか。
	評価	③ <u>各工程及び総合的に調整が必要としたときに評点する。</u>

(注) 上記の「水回し」「こね・練り」「延し」は、「角打ち(通称・江戸流と呼ばれている)」における検定項目が主となっていますが、郷土そば打ちで受検される場合は、打ち方それぞれの特性に合わせた検定を行います。

別表2(その2) (第3条第1項関係)

検定項目 (五段・六段位用)

五段・六段位は、そば打ち技術やそば学問においても高いレベルにあることから審査の目は「虫の目」のように捉えるのではなく「鳥の目」的評価をするものとする。

特に、身のこなし方、全体の流れ等が抜群であることを要する。

区分 内容	検定項目	
	五段位 (郷土そばの1例・一本棒丸延し)	六段位 (さらしな)
衛生面	①受検体制の準備 ②服装、衛生面	①受検体制の準備 ②服装、衛生面
木 鉢	①加水の攪拌(均等に混ぜる。)は適正か。 ②捏ね、練りが適切で生地の艶、硬軟、しっとり感はどうか。	①熱湯の注ぎ方、混ぜ合わせ具合はどうか。 ②まとめ具合が手際良いか。 ③生地の温度と練り込み具合。 ④生地の艶、硬軟
延 し	①延しの基本は巻き延しとする。 ②延し終わりが、正円に近いか。 半円にたたみ、円弧の重なり具合で評価する。 ③延しは均一か。 ア 5束目の断面を実測する。(肉厚の実測) イ 丸の大きさ 半円にたたんだ底辺の直径を実測する。 <u>目標値は95 cm±5 cmとする。</u> ④丸棒の使い方が手馴れているか。 ⑤ひび割れ、裂け目はどうか。 ⑥たたみで、△にはみ出た部を切り落とした場合の処理は適切か。 ⑦打ち粉の追加は減点(-1)	①丸の大きさは、概ね70 cmで正円に近いか。 ②角出しは概ね□形になっているか。 ③延しは均一か。 2束目の断面を実測する。 (肉厚の実測) ④生地の端(縁)のひび割れ、形、厚み、裂け目、麺線、穴等はあるか。 ⑤打ち粉の追加は減点(-1)
切 り	①たたみ方はどうか。 ②切り幅は1.5~2.0 mm ③切り方がリズムカルか。 ④麺打ち板上に切りロスや打粉等の散乱はないか。 ⑤包丁の扱いが適切か(てごま、直置き等)。 ⑥R部(手前の丸み)を潰していないか。	①切りの断面が□形で切り揃えはどうか。 ②切り方がリズムカルか。 ③R部(手前の丸み)を潰していないか。 ④麺打ち板上に切りロスや打粉等の散乱はないか。 ⑤切った麺は、生舟に入れず、麺打ち板上に1束毎に、整列に置かれているか。
後片付け	①道具類は所定の位置に片づけられているか。 ②道具類と麺打ち板上の清掃はどうか。 ③周辺に粉の飛散、汚れはないか。	
総合評価	高段位らしい立ち振る舞い、身のこなしがなされているか。	

(注) 上記五段位の検定項目は、郷土そばの代表的技法と言われている「一本棒丸延し」に合わせた検定項目であり、「裁ちそば」、「会津山都そば」など多様な郷土そば打ちで受検される場合は、打ち方それぞれの特性に合わせた検定を行います。

別表3(第3条第1項関係)

評価項目の配分点及び段位別合格基準点

評価項目 配分点 (評価点)								
項目	準備・衛生	木鉢	延し	切り	ロス	後片付け	総合評価	合計
配点	10	15	30	20	5	10	10	100

段位別 合格基準点

段位	準備・衛生	木鉢	延し	切り	ロス	後片付け	総合評価	合格基準点
初段	7	9	20	14	3	6	6	65
二段	7	11	20	15	3	7	7	70
三段	8	12	22	16	3	7	7	75
四段	9	12	23	17	3	8	8	80
五段	9	13	25	18	4	8	8	85
六段	9	14	27	18	4	9	9	90

1 合格基準点は検定審査の目安であり、受検者が合格するための目標点(合格基準点)と捉えてください。

例えば、「準備・衛生」欄において、チェックするところが無い状態であれば、減点無しの10点が評価点となります。

2 時間オーバーによる後片付け未了の場合は、片づけ項目10項目(①篩、②包丁、③こま板、④麵棒、⑤木鉢、⑥麵打ち板上・袖机、

⑦道具類の所定位置、⑧床下、⑨刷毛、粉とり等の小間物、⑩身体の粉払い)中、清掃未了数で減点する。

3 項目の「ロス」欄は、別表4の段位ごとのロス目標値を超えた場合は10g単位で1点減点する。

別表4 (第4条関係)

客観性を重視した検定

内容\区分	客観性を重視した検定内容	一～三級					
		初段	二段	三段	四段	五段	六段
延しの均	<p>1 厚み等の実測は、三段以上について実測する。</p> <p>① 三段、四段及び六段については、 2 束目の断面を実測する。(1束切ったら挙手をする。)</p> <p>② 五段(郷土そばの内、「一本棒丸延し」)については ア 5束目の断面を実測する(4束切ったら挙手をする。)</p> <p>イ 正円の大きさは、半円の底辺の直径を実測する。 目標値は95 cm ± 5 cmとし、5 cm単位で増減すると減点する。</p> <p>ウ 正円の審査は、半円にたたみ、円弧の重なり具合で評価する。</p> <p>③ 上記②以外の郷土そばについては、その都度「技法により計測方法を設定する。」こととする</p>	概ねの厚さ	三段から五段まで(厚み) 8枚たたみで 18 mm以下 12枚たたみで 27 mm以下 (注) 基準以上2mm単位で1点減点する。(六段含む)				六段 12枚たたみで 20 mm以下
		郷土そばの「正円の大きさ」減点表					
		長さ 90 cm	90 cm未満	85 cm未満	80 cm未満		
		基準 100 cm	100 cm超え	105 cm超え	110 cm超え		
		減点 0	-1	-2	-3		
切り揃え	<p>事前に用意した標本写真(揃え率 60%、65%、70%、75%、80%、85%、90%、95%の一部)と、生舟に並べられた製麺とを比較して判定する。 以下は減点-1</p>	試食可能	60%以上	70%以上	80%以上	90%以上	
麺の長さ	<p>生舟に並べられた製麺の一束を取り出し、R部を延ばして審査又はR部の2/3以上が繋がっていれば「繋がりがあり」と評価する。 右欄の基準に満たない場合は減点する。以下は減点-1</p>	概ねの長さ	20 cm以上	25 cm以上	30 cm以上		
そばロス	<p>「そば打ちは、食べて完食」の観点から、そばロスの量を計測する。 概ね、10 cm以下はそばロスとみなす。</p>	最小限に務める	そばロスの目標値				
		段位	初～二段	三～四段	五～六段		
		ロス値	70g	80g	50g		
		(注) 目標値より10g増えるごとに1点減点					

NPO法人そばネットジャパン
そばリスト師範、准師範、技能検定員に関する要項

1 目的

そばリスト基本規程第(以下「基本規程」という。)6条の規定に基づき、師範、准師範、技能検定員について必要な事項を定める。

師範、准師範

2 師範、准師範(この項で「師範」とする。)の責務

(1)師範は、NPOそばネットジャパン(以下「そばジャパン」という。)の設立目的を理解し、

事業全般に精通するとともに、そばリスト育成に当たっては、そばリストを目指す受講生等を公平に指導しなければならない。

(2)師範は、技能の指導に当たっては、人はそれぞれ、体格、体力、性格も異なるように、

その受講生に適した指導を心掛けなければならない。

(3)師範は、手打ちそばの技法が一様ではないことを理解し、自己の技能を押し付けることなく、自らも常に多様なそば文化について研鑽に努めなければならない。

(4)師範は、場所、道具、換気等が適正であるか注意し、道具の扱い方も含めて、常に安全に配慮して指導することに努めなければならない。

(5)師範は、そばジャパンが開催する「師範、准師範研修会」に、特別な事情を除き出席しなければならない。

3 師範、准師範の任用

師範、准師範の任用は下記のとおりとする。

(1)概ね年1回、基本規程第4条第2、3項の規定に該当する任用資格者に対し、師範、准師範任用希望の有無について通知をし、師範、准師範任用希望申込書(様式第1号)を提出した者を任用候補者とする。

(2)代表理事は、上記任用候補者について、申込書類による選考を経て理事会に任用候補者名簿を提出する。

(3)理事会が承認した任用候補者について代表理事が師範、准師範として任命(様式第2号、3号)する。

4 師範、准師範の任期

師範、准師範の任期は2年とし、再任することができる。

技能検定員

5 技能検定員の責務

(1)技能検定員は、基本規程をはじめ、そばリスト技能検定基準等、関係諸規程を遵守し、常に公平、公正な検定に努めなければならない。

(2)技能検定員は、検定において知りえた受験者の個人情報や審査結果などを漏洩し或いは他に利用してはならない。

(3)技能検定員は、技能検定に必要な知識、技能の習得に努めなければならない。

(4)技能検定員は、そばネットジャパンが開催する「技能検定員研修会」に、特別な事情を除き出席しなければならない。

6 技能検定員の任用

技能検定員の任用は下記のとおりとする。

(1)技能検定員は、師範、准師範から必要人員を任用する。

(2)代表理事は前項の必要人員を踏まえた技能検定員候補者について理事会に提出し、
理事会が承認した技能検定員候補者を任命する。(様式第3号)

師範、准師範、技能検定員の任命又は委嘱の取り消し

7 師範、准師範、検定員の任命又は委嘱の取り消し等

師範、准師範、検定員が次の各号に該当した場合は、理事会の承認を受けて、任期の途中に代表理事が解任することができる。

ただし、下記の(2)、(3)に該当する場合は、本人からの弁明を求めることとする。

(1)本人から解任または解嘱の申し出があったとき

(2)2の師範、准師範(この項で「師範」とする。)の責務に違反する行為があったと認められるとき

(3)5の検定員の責務に違反したと認められるとき

8 準用

基本規程第4条第2項第2号に規定する特任師範、及び同規程第5条に規定する特任技能検定員についてはこの要項の規定を準用する。

ただし、2師範、准師範にの項で「師範」とする。)の責務のうち、(5)については適用しない。

9 委任

この要項に定めるもののほか、師範、准師範、技能検定員に関して必要な事項が生じた場合は、軽微な事項を除いて理事会の議決を経て代表理事が別に定める。

附則

この要項は令和2年9月12日から施行する。

この要項は令和5年4月1日から施行する。(「そばづくりリスト」を「そばリスト」に)

NPO法人そばネットジャパン
そばリスト技能検定委員会要項

1 目的

そばリスト技能検定基準要項第9条第3項の規程に基づき、技能検定委員会(以下「委員会」という。)の運用に必要な事項について定める。

2 構成

- (1) 委員会の構成は、理事及び技能検定員の中から選出する。
- (2) 構成人数は、10人以内とする。
- (3) 委員会の委員長は代表理事とする。

3 任期

委員及び委員長の任期は、2年とする。ただし、再任を妨げない。

4 開催

委員会の開催は、次による。

(1) 定例開催

年2回(上・下期)開催する。

(2) 随時開催

技能検定会に関し次項(2)から(4)に該当する場合は、随時、委員長が招集し開催するものとする。

5 審議事項

委員会の審議事項は下記のとおりとする。

- (1) そばリスト検定基本規程(各要項を含む)の改正に関し、理事会から改正案作成の諮問を受けたとき。
- (2) 技能検定会等についての運営に関すること。
- (3) 会員から、質疑、疑問等についての照会に関する回答を要すること。ただし、軽易な内容についての回答を除く。
- (4) その他技能検定会の運営に関すること。

6 審議結果の公表

審議内容が、重要事項である場合は理事会に諮問し、その結果について必要があるものについては、会員に周知する。

附 則

- 1 本要項は、令和2年9月12日から施行する。
- 2 本要項は、令和5年4月1日から施行する

NPO法人そばネットジャパン
そばリスト技能検定会開催要項

(趣旨)

NPO法人そばネットジャパン(以下「そばジャパン」という。)の技能検定の目指すところは、そばづく

リスト検定基本規程第1条の主旨に「学び」とあるように、手打ちそばの技能を高めるために「楽しく学ぶ」ことであり、学びの成果を確認するための検定となります。したがって技能検定会を主催する団体正会員は学びの成果が正しく発揮されるように努めるものとします。

1. 直轄開催技能検定会

そばジャパンが主催する全国規模の技能検定会

(1)技能検定会の開催は原則として2日間とし、1日の受験者は1組8名～12名で、4組48名までとします。

ただし、1日間の場合は1組12名以内5組、最大60名とすることが出来ます。

なお、受験応募者多数の場合で2日間以上の検定会開催が必要と認められるときは、別途そばリスト技能検定委員会で協議します。

(2)技能検定会技能検定員は、技能検定員名簿から段位ごとに3～5名選任します。

(3)直轄技能検定会は、全ての段位の技能検定会を開催出来るものとします。

技能検定会	検定課題	開催
六段	さらしな(二八等 1kg)	原則 年 1回
五段	郷土そば打ち(二八 1kg)	原則 年 1回
四段	粗挽き粉(十割 1kg)	原則 年 1回
三段	粗挽き(二八 1kg)	原則 年 1回
二段	普通粉(二八 1kg)	原則 年 1回
初段	普通粉(二八 750g 600+150)	原則 年 1回

技能検定会は、初・二段、三・四段等直近段位を同時開催出来るものとします。

(4)技能検定会は、原則開催日の3か月前までに開催要項を通知するものとします。

(5)技能検定会受験資料は厳正に管理するものとします。

(6)受験料は、受験者の負担を軽減することが望ましく、主催者は、地域性、会場費など開催環境等を考慮して主催者ごとに決定するものとする。

(7)技能検定会実施後は様式3号「そばリスト技能検定会(段位)開催結果報告書」にて速やかに報告します。

2. 会員開催技能検定会

開催能力等、条件を満たした会員が主催する都道府県或いはそれらに隣接した広域圏を対象にした技能検定会

(1)技能検定会の開催

そばジャパン団体正会員が技能検定会を開催するときは、開催日の3か月前までにそばジャパン本部(以下「本部」という。)に様式第1号「技能検定会開催申請書兼後援申請書」並びにそばジャパン技能検定員名簿の中から技能検定員を選任し、様式第2号「技能検定員候補者名簿」を本部に提出、代表理事の承認を受けるものとします。同時に「技能検定会開催要領」を、本部へ提出するものとします。

(2)開催要領

開催要項は直轄技能検定会の要項を準用するものとしますが、受検者人数に応じて柔軟に対応するものとします。

(3)開催可能な技能検定会

当面技能検定会は次の段位とする

技能検定会	検定課題	開催
四段	粗挽き粉(十割 1kg)	年 1回
三段	粗挽き(二八 1kg)	年 1回
二段	普通粉(二八 1kg)	年 2回まで
初段	普通粉(二八 750g 600+150)	年 2回まで

3. 公認そば打ち教室開催技能検定会

実施要項で定める条件を満たした公認そば打ち教室が開催する技能検定会。

ただし、初・二段及び級に限るものとします。

- (1)初・二段については、年2回の開催を認めますが、事前に様式第1号「そばリスト技能検定会(段位)開催申請書」並びにジャパン技能査検定員名簿の中から技能検定員を選任し、様式第2号「そばリスト技能検定会(段位)技能検定員候補者名簿」を提出し、ジャパンの承認及び後援を受けるものとします。
- (2)技能検定会結果は、様式3号「そばリスト技能検定会(段位)開催結果報告書」にて速やかに本部に報告することとします。
- (3)受験者人数は原則1組5名以上12名までとする。6名以下の場合、技能検定員は3名とします。
- (4)級検定会は、事前に本部に様式第1号「そばリスト技能検定会(段・級位)開催申請書」並びに様式第2号「そばリスト技能検定会(段位)技能検定員候補者名簿」を提出するものとしますが、それによらない場合は速やかに結果を含めて報告することとします。
- (5) 開催可能な技能検定会

段・級検定会	検定課題	開催
二段	普通粉(二八 1kg)	年2回まで
初段	普通粉(二八 750g 600+150)	年 2回まで
1級	普通粉(二八 500g)一般	随時
2級	普通粉(二八 400g)小学生単独打ち	随時
3級	普通粉(二八 400g)小学生グループ打ち等	随時

4. 基準の統一

技能検定会を開催するそばジャパン団体正会員、公認そば打ち教室は、全国的に統一した検定基準で行い、場所による有利不利を生じないようにすることとします。

附則

- 1 この要項は、令和2年9月12日から施行する。
- 2 この要項は、令和5年4月1日から施行する。(「そばづくりリスト」を「そばリスト」に修正。)

NPO 法人そばネットジャパン

代表理事 様

〒 住 所
 申請者 団体正会員名
 代表者

「そばリスト技能検定会(段位)」開催申請書

「そばリスト技能検定会(段位)」を開催したいので下記のとおり申請するとともに、併せてNPOそばネットジャパンの後援をいただきたく関係書類を添えて申請いたします。

事業名			
開催期日	令和 年 月 日() ~ 日()		
開催場所			
受検者数(予定)	段() 名		
関係書類	① 技能検定会(段位)開催要項 ② 技能検定会申込者名簿 (開催 30 日前までに提出してください。) ③ その他		
技能検定員	①	②	③
	④	⑤	
担当者	氏名		部署
	電話		携帯
	Eメール		FAX
	認定書他の送り先		
ホームページ掲載	本申請書に基づき開催情報をそばネットジャパンホームページに掲載願います。		
備考			

本申請書は段位ごとに2部作成し、関係書類は1部添付して提出してください。「技能検定会申込者名簿」は、必ず所定の様式かつExcel形式にてメールで提出して下さい。

上記の「そばリスト技能検定会(段位)」について、開催と後援を承認します。
 令和 年 月 日 第 号
 NPOそばネットジャパン 代表理事 阿部成男

NPO 法人そばネットジャパン 代表理事 様

〒 住 所
 団体正会員名
 代表者

「そばリスト技能検定会（ 段位）」技能検定員候補者名簿
 「そばリスト技能検定会（ 段位）」を開催するにあたり、下記のとおり技能検定員候補者を選
 定いたしましたので、承認くださるようお願いいたします。

事業名		
開催期日		
開催場所		
受検者数（予定）	段（ 名）	
技能検定員候補者	①	検定員番号
	②	検定員番号
	③	検定員番号
	④	検定員番号
	⑤	検定員番号
担当者	氏名	部署
	電話	携帯
	Eメール	FAX
技能検定員候補者選定理由		

本書は検定会ごとに2部作成して提出してください。

上記の「そばリスト技能検定会（ 段位）」について、技能検定員として承認いたします。
 令和 年 月 日 第 号
 NPOそばネットジャパン 代表理事 阿部成男

NPO 法人そばネットジャパン 代表理事 様

〒 住 所
 正会員団体名
 代 表 者 名

「そばリスト技能検定会(段位)」開催結果報告書

NPO そばネットジャパン認定「そばリスト技能検定会(段位)」を開催いたしましたので、その結果について下記の通り関係書類を添えて報告します。

事業名										
開催期日										
開催場所										
実施段位(該当段位に○)	初段	二段	三段	四段	段					
技能検定員氏名	①				④					
	②				⑤					
	③									
	備考									
合格者数	初段 名	二段 名	三段 名	四段 名	段 名					
検定結果詳細、合格者は重複記載になることがある。	期日	段位	応募者	受検者	合格者	合格率	合格点	最高点	最低点	
添付書類	① 技能検定合格者名簿(段位別に所定の様式にて、メールでファイルを実施後10日以内に提出してください。) ② 開催関係書類(応募者、棄権者名簿含む、) ③ マスコミ等の掲載記事があればその写し。 ④ その他									
担当者	氏名				TEL					
	E-mail									
運営上の課題、改善策など(必要に応じて別紙)										
備考										

NPO法人そばネットジャパン
公認そば打ち教室実施要項

(目的)

第1条 NPO法人そばネットジャパン(以下「そばジャパン」という。)が公認するそば打ち教室の開設及び運

用に関する必要事項を定めるものです。

(趣旨)

第2条 そばジャパンの目的を「伝統食文化としての“手打ちそば”の普及・啓発を図るとともに“手打ちそば”を通して社会奉仕活動を実践し、地域社会に貢献することを目的とする。」としております。

手打ちそば愛好者が自ら、さらに多くの仲間たちとそば打ちを楽しみながら、そば打ちの技能、そばに関する学問を学び、そばリストとして研鑽する場として公認そば打ち教室を全国各地に開設して、手打ちそば文化の継承に寄与する「手打ちそば伝道師」の育成を期待するものです。

(公認そば打ち教室)

第3条 そばジャパンは、団体正会員から「NPO そばネットジャパン公認そば打ち教室開設申請書」(様式第1号)があったときは、次条に定める要件を審査の上、理事会に諮り代表理事が「NPOそばネットジャパン公認そば打ち教室」の証を交付して認証するものとします。

(公認要件)

第4条 公認そば打ち教室の認証要件は次の通りとします。

- 1 そばジャパン団体正会員で、そばジャパン年会費を納入していること。
- 2 所属団体内に師範又は准師範及びそばリスト技能検定四段認定者以上3名(内、師範又は准師範1名は必須)以上所属していること。
ただし当該団体以外からの上記有資格者の確保も認める。
- 3 所属団体内の会員の中から公認そば打ち教室の運営責任者を配置できること。
- 4 定例的にそば打ち指導ができる場所が確保でき、かつ、そのそば打ち用具類を保有していること。
- 5 その他そばジャパンが必要と認める要件を準備できること。

(公認そば打ち教室の活動)

第5条 そばジャパンから公認を受けたそば打ち教室における活動は次の各号に掲げる通りとする。

- 1 そば打ちに興味を持つ者に対する技術指導
- 2 教室で指導を受ける者に対してそばに関する知識の指導
- 3 子供そば打ち体験教室を開催しての級認定
- 4 高校生等に対するそば打ちの技術指導
- 5 ジャパンの初・二段及び級の技能検定会の開催
- 6 そばジャパン及び他団体の段位取得を目指す者に対する技能検定要領の指導
- 7 その他そばジャパンで必要と認めるそば打ちに関する事項についての指導

(指導料の設定)

第6条 公認そば打ち教室における指導料は、材料費、指導員の交通費、日当等最小限とすることが望ましいが、当該公認そば打ち教室の運営実態に応じて設定するものとします。

(報告)

第7条 公認そば打ち教室の認証を受けた団体は、「NPO そばネットジャパン公認そば打ち教室運営結果報告書」(様式第2号)により1年ごとにそばジャパン事務局にその実施状況及び課題等に

ついて報告するものとします。

(公認の取り消し)

第8条 公認そば打ち教室でそばジャパン設立の目的或いはそばリスト技能検定制度の方針を著しく逸脱した運営がなされていると認められるときは、公認を取り消すことができます。

附則

- 1 この要項は、令和2年9月12日から施行します。
- 2 この要項は、令和5年4月1日から施行します。(「そばづくりリスト」を「そばリスト」に修正。)

NPO 法人そばネットジャパン 代表理事 様

〒 住 所
 申請者 団体正会員名
 代 表 者

NPO法人そばネットジャパン公認そば打ち教室開設申請書

「NPO 法人そばネットジャパン公認そば打ち教室」を開設したいので関係書類を添えて申請いたします。

そば打ち教室名				
開設予定日	令和 年 月 日			
開設場所	住所			
	建物 (自己所有・借上)			
師範、准師範 四段以上の指 導員	①	(段)	⑥	(段)
	②	(段)	⑦	(段)
	③	(段)	⑧	(段)
	④	(段)	⑨	(段)
	⑤	(段)	⑩	(段)
運営責任者	氏名		部署	
	電話		携帯	
	Eメール		FAX	
公認そば打ち教室 の基本的運営方法				
添付書類	①写真: そば打ち教室外観・教室内全景 ②主な設備・用具類一覧(様式第1号の2)			

本申請書は2部作成し、関係書類があれば2部添付して提出してください。

NPO 法人そばネットジャパン 代表理事 様

〒 住 所
 団体正会員名
 代表者

NPO法人そばネットジャパン公認そば打ち教室」運営結果報告書

NPO法人そばネットジャパン公認そば打ち教室の令和 年 月から 月までの運営結果を報告します。

公認教室名					
従事指導員 (師範、准師範、四段位以上)	指導員名	従事回数	指導員名	従事回数	
	①		⑥		
	②		⑦		
	③		⑧		
	④		⑨		
	⑤		⑩		
指導状況 (別紙による添付可)	期日	応募者	受講者	段位認定受験希望者	
備考					
運営上の課題、改善策など (別紙にても報告可)					